

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

La purée de pomme sans sucres ajoutés* est fabriquée à partir de pommes fraîches d'origine France. Tous les fruits utilisés sont de qualité saine, loyale et marchande.

Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation de la purée de pomme sans sucres ajoutés* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

**Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.*

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- Tri
- Séparation des parties non comestibles
- Texturage des pommes
- Cuisson avec ajout d'acide ascorbique
- Tamisage des pommes
- Remplissage à chaud des coupelles
- Operculage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Codage coupelles
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

Utilisation possible de purée de pommes aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : coupelle (aluminium) – opercule (papier / aluminium)

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : valeur du fruit sans sucres ajoutés

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.

Absence de germes revivifiables.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques de la pomme.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la pomme.

Texture : produit tamisé.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **2 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

• Sur l'opercule :

POMMES

FRANÇAISES

Ex : DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

A 13:28 L038 => Ligne (A ou B) + heure fab. +

L quantième jour de fab

• Sur 1 face longueur du carton :

47922 PUREE DE POMMES 100% FRANÇAISES

Ingrédients : pomme 100%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

13:28 L038 'EAN 128' => heure fab + L quantième jour de fab

+ EAN 128

PALETTISATION

Coupelle par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	10	5	50

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION

Purée de pomme sans sucres ajoutés*
* Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.

QUANTITÉS

Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 100 %, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
Énergie	226 kJ / 53 kcal	3	215 kJ / 51 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	12 g	5	11,4 g	4
- dont sucres	11 g	12	10,5 g	12
Fibres alimentaires	2,1 g		2 g	
Protéines	0,3 g	1	0,3 g	1
Sel	traces	0	traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

(**) **Portion répondant aux recommandations du GEMRCN pour une intégration sans réserve dans les plans alimentaires.**

Riche en fibres (3,9 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir l'opercule.

EMB 30 341 D

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : Se conserve au réfrigérateur. À consommer dans les 24 h.

Produit préparé en France. Pommes 100% françaises.